



Polenta pasticciata

[Del 04/01/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Polente & cuscus](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di farina gialla, 80 g di burro, 8 cucchiai di formaggio grana grattugiato, sale.

Mettete il paiolo sul fuoco con 1,5 litri di acqua e portatela ad ebollizione; aggiungete il sale e versate, poco alla volta a pioggia, la farina gialla. Non aggiungete altra farina fino a quando la precedente non sia amalgamata, per non formare grumi. Lavorate con la paletta di legno, mescolando sempre nello stesso senso. Fate cuocere per 1 ora circa. Versatela sul tagliere, lasciatela raffreddare e tagliatela a fette dello spessore di 1 cm circa. Imburrate una pirofila da forno, disponetevi uno strato di fette di polenta, cospargetele con un poco di formaggio grattugiato e distribuitevi sopra qualche fiocchetto di burro; continuate alternando polenta, formaggio e burro fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminate con formaggio e burro. Ponete la pirofila in forno a 180° e fate cuocere il composto per 20 minuti circa. Servitelo caldo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]